

2020 Groot Constantia Cabernet Sauvignon, dry

Südafrika | Western Cape | Coastal Region

Beschreibung

Im Duft ist das Aroma von schwarzer Johannisbeere und dunklen reifen Kirschen präsent. Der vorsichtige Gebrauch von frischen Barrique-Eichenholzfässern während der 14-monatigen Reife bringt den Eindruck von Zimt und Zedernholz in den Wein. Am Gaumen folgt dem Geschmack von dunklen Beeren und Früchten eine Kombination aus perfekt eingebunden Tanninen und feiner Säurestruktur. Das weist auf ein hohes Lagerpotenzial hin.

Wussten Sie schon?

Der Cabernet Sauvignon wächst auf nach Norden ausgerichteten Weinbergen deren Untergrund aus granithaltiger Tonerde besteht und auf nach Osten ausgerichteten Weinbergen, deren Böden eine Mischung aus Granit- und Sandsteinverwitterung aufweisen. Da die Rebsorte spät reift, wird in der Regel zwischen März und April gelesen, zu einem Zeitpunkt, wenn die übrigen Rebsorten bereits eingebracht sind. Über vier Wochen bleibt der Most in Kontakt mit den Traubenschalen, während dieser Zeit wird er immer wieder über den Tresterhut gepumpt, um die perfekte Extraktion von Farbe und Aroma zu garantieren.

Passt zu:

Würziges, deftiges Grillfleisch und alles, was von Röstaromen geprägt ist, bietet sich an. Darüber hinaus auch herzhaft kalte Speisen, wie Brot mit Bratenfleisch, Wurst oder Schinken.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2020	LAND:	Südafrika
REBSORTE:	Cabernet Sauvignon	ANBAUGEBIET:	Western Cape
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2030	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	2,1 g/l
SÄURE:	6,0 g/l	ALKOHOL:	14 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

